

# Enchiladas Vegetarianas con Mucho Queso

**Makes:** 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Camote cocinado, hervido y escurrido, o horneado, sin sal	6 lbs 4 oz	
Espinacas congeladas	6 lbs 4 oz	
Tomates enlatados, picados, en su jugo	5 lbs 10 oz	
Tortilla de maíz, 6"		75 tortillas
Frijoles negros enlatados	7 lbs 1/2 oz	
Queso Cheddar, bajo en grasa, rallado	1 lb 9 oz	
Queso Mozzarella, semidescremado	1 lb 9 oz	
Comino, molido		4 Cdas
Chile en polvo		3 cdtas



## Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
<b>Total Calories</b>	<b>311</b>	
Total Fat		18.39%
Protein	NA	
Carbohydrates	NA	
Dietary Fiber	NA	
Saturated Fat		9.77%
Sodium	531.99 mg	

## Directions

1. Hornee los camotes a 350°F durante 45 minutos o hasta que estén suaves. Enfríelos hasta que los pueda manejar. En una licuadora combine los tomates enlatados, los camotes, comino, chile en polvo y sal. Hágalos puré.

2. Ponga a un lado un poco del queso cheddar rallado para la parte superior. Mezcle el queso cheddar restante con el queso parmesano.

3. Para 6 porciones, vierta una porción de la salsa en el fondo de una bandeja para hornear de 8" x 8", (para 50 porciones, use una bandeja para mesa de vapor, tamaño completo). Coloque la mitad de las tortillas. Esparza la mitad de la espinaca y la mitad del queso. Vierta la mitad de la salsa por encima y alísela de tal manera que la superficie se vea pareja.

4. Repítalo de nuevo. Cubra con el restante del queso cheddar.

5. Hornee con la bandeja cubierta a 350°F por 45 minutos. En los últimos 15 minutos, retire la tapa de la bandeja.